



TOP RENOVIERT

Über zwei Millionen Euro musste Andreas Greither, der Eigentümer des Hotels Westerhof, in den früheren Sommer- und Ruhesitz des königlich-bayerischen Hofmalers Joseph Karl Stieler stecken: 525.000 Euro für den Kauf von einer Erbengemeinschaft und dann nochmal rund 1,5 Mio. für die äußerst aufwendige Sanierung; zwischendurch war das Stieler-Haus sogar einsturzgefährdet. Jetzt ist seit wenigen Monaten alles fertig. Sogar eine funktionstüchtige Kuchl aus dem 19. Jahrhundert oder ein Klavier, auf dem bereits der Komponist Felix Mendelssohn Bartholdy gespielt haben soll, blieben erhalten. Ein Schmuckstück, das dem See die Hand reicht.

Westerhof-Café im Stieler-Haus
Seestraße 74 (direkt an der Point)
83684 Tegernsee
Tel. 08022/7040343
www.westerhofcafe-im-stielerhaus.de



HENNERERHOF

Angelika Prem vom Hennererhof in Schliersee ist ausgebildete Kräuterpädagogin. Da wundert es nicht, dass man in ihrem Bauernhof-Café nicht nur allerlei hausgemachtes Schmalzgebäck und Brotzeiten mit feinen Kräutern genießen kann, sondern auch eine wunderbare Löwenzahntorte. Hennererhof, Hennererstr. 36, 83727 Schliersee. Tel. 08026/9229964, www.hennerer.de



CAFÉ RINGLER

Es gibt Kuchen, die kann einfach nicht jeder. Für den Streuselkuchen von Konrad Ringler fahren manche Menschen meilenweit (sogar bis aus München rauscht man heran, hoppla). Manche halten ihn gar für den besten der Welt. Ob das stimmt? Probieren Sie's aus! Café Ringler, Ringbergstr. 12, 83700 Rottach-Egern. Tel. 08022/26581

KONDITOREI-CAFÉ MESNER

Noch so ein Spezialist: Florian Guggenbichler führt die Konditorei-Café Mesner in Schliersee nun in der dritten Generation – und zaubert einen Baumkuchen zum Zunge schnalzen. Mit seinen Torten, gerne auch für spezielle Anlässe, gibt er sich aber mindestens genauso viel Mühe. Konditorei-Café Mesner, Lautererstraße 2, 83727 Schliersee. Tel. 08026/6436

Gemäß der Zunftordnung von 1694 war der Lebzelter einst berechtigt, den Honig der Biene zu Lebkuchen und Met zu verarbeiten und aus dem Wachs Kerzen zu ziehen und Wachsbilder zu gießen. Wachsbilder hängen nur noch an den Wänden. Lebkuchen macht Konditor Stefan Schachenmeier heute noch, mit mehr als der doppelten Menge an Nüssen und Mandeln und viel mehr Marzipan als in den üblichen Fabrikprodukten. Vor allem aber ist der „Leeb“, wie er in Miesbach nur genannt wird, mit seinem herrlichen Rosengarten ein wunderbarer Treffpunkt zum Schule schwänzen, Herzblatt anheimgeln – und zum Genießen natürlich auch.

Cafe-Konditorei
Lebzelter
Lebzelterberg 3
83714 Miesbach
Tel. 08025/4603



ZEITREISE



Manchmal muss es einfach ein Klassiker sein! Dann will man in gepolsterten Stühlen und Bänken versinken und sich hineinfallen lassen in den Wiener Kaffeehauscharme mit Silberkännchen und Sahnehaube auf dem Kaffee. Beim Lengmüller in Tegernsee, einer Bilderbuch-Konditorei, darf man genau das erwarten. Eine Alternative zum Kaffee wäre auch die feine Tegernseer Trinkschokolade, und unter den rund 35 verschiedenen Sahne- und Cremetorten ist die Flockensahnetorte die berühmteste, Hüftgold pur. Aber einmal geht das schon!

Café Lengmüller
Hauptstraße 26
83684 Tegernsee
Tel. 08022/4447
www.cafe-lengmueller.de



HANDGEBRÜHT

Dieser Duft. Dieser Duft! Mal honigsüß nach frisch geröstetem äthiopischen Sidamo „Kebado“, mal schokoladig nach Antigua Panchoy aus Guatemala. Mario Felix Liebold hat mit seiner Tegernseer Kaffeerösterei eine Erfolgsgeschichte geschrieben. Erst jüngst wurde die Rösterei der großen Nachfrage wegen aus dem Café Felix ausquartiert und erweitert. Das Felix aber blieb an seinem Weißacher Standort. Dort wird man feinfühlig beraten, bevor einem an der Brewbar der persönliche Favorit frisch im Porzellanfilter aufgebriht wird. Eine Zeremonie! Auch unter acht verschiedenen Espressi kann man wählen, darunter der preisgekrönte, walnuss-schokoladige „Emma Forte“. Doch vor dem Schmecken: Riechen!

Felix – Café & EspressoBar
Tegernseerstr. 104
83700 Weißach, Gde. Kreuth
Tel. 08022/8597830
www.tegernseer-kaffeeoesterei.de